



Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) – Bagian 4 : Siap santap



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Komposisi dan syarat mutu	2
5 Bahan Tambahan pangan	4
6 Cemaran	5
7 Metode uji dan pengambilan contoh.....	6
8 Higiene.....	6
9 Pengemasan.....	6
10 Pelabelan.....	7



Prakata

Penyusunan SNI Makanan pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) – Bagian 4 : Siap santap ini dirumuskan oleh Panitia Teknis Pangan Olahan Tertentu dan telah dibahas dalam rapat-rapat teknis, rapat pra-konsensus dan rapat konsensus nasional yang dilaksanakan pada tanggal 22 April 2004 di Jakarta. Rapat konsensus dihadiri oleh wakil-wakil dari pihak konsumen, produsen, perguruan tinggi, pakar serta instansi terkait.

SNI ini disusun dengan tujuan untuk:

1. melindungi kesehatan konsumen,
2. menjamin perdagangan pangan yang jujur dan bertanggungjawab,
3. mendukung perkembangan industri MP-ASI.

Standar ini merupakan standar baru yang disiapkan untuk melengkapi SNI MP-ASI lainnya.

Standar ini merupakan bagian dari seri SNI MP-ASI. Standar ini mengacu pada:

1. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 913/MENKES/SK/VII/2002 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia.
3. SK Bersama Menteri Kesehatan dan Menteri Pertanian No 881/Menkes/SKB/VIII/1996 tentang Batas Maksimum Residu Pestisida pada Hasil Pertanian.
4. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 03725/B/SK/VII/1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam Dalam Makanan.
5. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 03726/B/SK/VII/1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Dalam Makanan.
6. *Guidelines on Formulated Supplementary Foods for Older Infants and Young Children (CAC/GL 08 - 1991).*
7. *Codex Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Children (Codex Stan 74-1981 (amended) 1985, 1987, 1989, 1991) .*
8. *World Health Assembly (WHA) 54.2 (2001), Infant and Young Children Nutrition.*

Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) – Bagian 4 : Siap santap

1 Ruang lingkup

Standar ini mencakup ruang lingkup, acuan normatif, istilah dan definisi, komposisi dan syarat mutu, bahan tambahan pangan, cemaran, metoda uji dan pengambilan contoh, higiene, pengemasan dan pelabelan MP ASI siap santap.

Standar ini berlaku hanya untuk MP-ASI siap santap yang diperuntukkan bagi bayi berusia 6 (enam) bulan keatas sesuai dengan resolusi WHA 54.2 (2001) atau berdasarkan indikasi medik, sampai anak berusia 24 (dua puluh empat) bulan. Standar ini tidak berlaku untuk produk MP-ASI siap santap pasta buah dan pasta sayuran.

2 Acuan normatif

Codex Stan 74 –1981 (amended 1985, 1987,1989,1991), Codex Standard for Processed Cereal Based Foods for Infants and Children

Codex Stan 73 – 1981 (amended 1985, 1987, 1989,1991), Codex Standard for Canned Baby Foods

Codex Alimentarius Commission. Methods of Analysis and Sampling, Volume 13, Second edition, 1994. Part I : Methods of Analysis

Codex Alimentarius Commission. Methods of Analysis and Sampling, Volume 13, Second edition, 1994. Part II : Sampling Plan for Prepackaged Foods (AQL 6.5)

3 Istilah dan definisi

3.1

makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI)

makanan bergizi yang diberikan di samping ASI kepada bayi berusia 6 (enam) bulan ke atas atau berdasarkan indikasi medik, sampai anak berusia 24 (dua puluh empat) bulan untuk mencapai kecukupan gizi

3.2

MP-ASI siap santap

MP-ASI yang telah diolah melalui proses sterilisasi komersial sehingga dapat dikonsumsi langsung.

3.3

bayi

seseorang berusia sampai 12 (dua belas) bulan.

4 Komposisi dan syarat mutu

4.1 Komposisi

Bahan-bahan yang digunakan harus bermutu, bersih, aman dan sesuai untuk bayi dan anak berusia 6 (enam) bulan sampai 24 (duapuluh empat) bulan. Proses pengolahan mengikuti Cara Produksi Makanan Bayi dan Anak.

Zat gizi yang dikandung MP-ASI siap santap harus dapat mendampingi ASI untuk mencapai kecukupan gizi pada kelompok umur tersebut.

4.1.1 Bahan utama

MP-ASI siap santap dibuat dari salah satu atau campuran bahan-bahan berikut dan atau turunannya: sereal (misal beras, jagung, gandum, sorgum, *barley*, *oats*, *rye*, *millet*, *buckwheat*), umbi-umbian (misal ubi jalar, ubi kayu, garut, kentang, gembili), bahan berpati (misal sagu, pati aren), kacang-kacangan (misal kacang hijau, kacang merah, kacang tunggak, kacang dara), biji-bijian yang mengandung minyak (misal kedelai, kacang tanah, wijen), susu, ikan, daging, unggas, sayuran dan buah dan atau bahan makanan lain yang sesuai.

4.1.2 Bahan lain

4.1.2.1 Selain bahan utama seperti yang disebutkan pada 4.1.1, dapat ditambahkan bahan lain dan atau turunannya yang sesuai untuk bayi dan anak berusia 6 (enam) bulan sampai 24 (duapuluh empat) bulan seperti minyak, lemak, gula, madu, sirup gula, garam, sayuran, buah dan atau rempah.

4.1.2.2 Kakao hanya dapat digunakan pada produk untuk bayi berusia diatas 9 (sembilan) bulan dan batas maksimum penggunaannya adalah 1,5 gram per seratus gram produk siap konsumsi.

4.1.3 Larangan khusus

Bahan utama dan bahan lain yang terkandung dalam MP-ASI siap santap serta produknya tidak boleh mendapat perlakuan iradiasi.

4.2 Syarat mutu

Zat gizi yang dikandung MP-ASI siap santap harus dapat mendampingi ASI untuk mencapai kecukupan gizi pada kelompok umur tersebut.

4.2.1 Bentuk dan tekstur

4.2.1.1 MP-ASI siap santap dapat berbentuk cair, semi padat.

4.2.1.2 MP-ASI siap santap merupakan produk yang homogen, berdasarkan dua kategori:

- Berupa partikel kecil yang tidak memerlukan pengunyahan sehingga dapat langsung ditelan.
- Berupa partikel dengan ukuran cukup untuk memacu anak agar dapat mengunyah.

4.2.2 Kadar abu

Tidak lebih dari 3,5 g per seratus gram.

4.2.3 Kepadatan energi

Kepadatan energi tidak kurang dari 0,8 kkal per gram.

4.2.4 Protein

Kandungan protein tidak kurang dari 2 g per seratus kkal dan tidak lebih dari 5,5 g per seratus kkal dengan mutu protein tidak kurang dari 70 % kasein standar. Untuk memperbaiki mutu protein hanya bentuk alami L-asam amino yang boleh ditambahkan.

4.2.5 Karbohidrat

4.2.5.1 Jika sukrosa, fruktosa, glukosa, sirup glukosa atau madu ditambahkan pada produk, maka:

- a) jumlah karbohidrat yang ditambahkan dari sumber tersebut tidak lebih dari 7,5 g per seratus kkal,
- b) jumlah fruktosa tidak lebih dari 3,75 g per seratus kkal.

4.2.5.2 Kadar serat pangan tidak lebih dari 1,25 g per seratus kkal.

4.2.6 Lemak

4.2.6.1 Kandungan lemak tidak kurang dari 1,5 g per seratus kkal dan tidak lebih dari 4,5 g per seratus kkal.

4.2.6.2 Jika kandungan lemak lebih dari 3,3 g per seratus kkal, maka jumlah asam linoleat (dalam bentuk trigliserida) tidak kurang dari 300 miligram per seratus kkal dan tidak lebih dari 1200 miligram per seratus kkal.

4.2.6.3 Kandungan asam lemak trans tidak lebih dari 4 % dari total lemak.

4.2.7 Vitamin

4.2.7.1 Vitamin yang wajib ada dalam produk MP ASI siap santap adalah vitamin A dan vitamin D.

4.2.7.1.1 Kandungan vitamin A tidak kurang dari 60 retinol ekivalen per seratus kkal dan tidak lebih dari 180 retinol ekivalen per seratus kkal.

4.2.7.1.2 Kandungan vitamin D tidak kurang dari 1 mikrogram per seratus kkal dan tidak lebih dari 3 mikrogram per seratus kkal.

4.2.7.2 Vitamin lain dapat ditambahkan adalah vitamin E dan vitamin K dengan ketentuan sebagai berikut:

4.2.7.2.1 Kandungan vitamin E tidak kurang dari 1 miligram per seratus kkal.

4.2.7.2.2 Kandungan vitamin K tidak kurang dari 2,5 mikrogram per seratus kkal.

4.2.8 Mineral

4.2.8.1 Mineral yang wajib ada dalam produk MP ASI siap santap adalah Na, Ca, Fe dan Zn dengan ketentuan sebagai berikut:

4.2.8.1.1 Kandungan natrium (Na) tidak lebih dari 100 miligram per seratus kkal produk siap konsumsi yang ditujukan untuk bayi.

4.2.8.1.2 Kandungan natrium (Na) tidak lebih dari 200 miligram per seratus kkal produk siap konsumsi yang ditujukan untuk anak berusia diatas 12 (dua belas) bulan.

4.2.8.1.3 Kandungan kalsium (Ca) tidak kurang dari 80 miligram per seratus kkal.

4.2.8.1.4 Perbandingan kalsium (Ca) dan fosfor (P) tidak kurang dari 1,2 dan tidak lebih dari 2,0.

4.2.8.1.5 Kandungan besi (Fe) tidak kurang dari 1,25 miligram per seratus kkal dengan ketersediaan hayati (*bioavailability*) 5%.

4.2.8.1.6 Kandungan seng (Zn) tidak kurang dari 0,6 miligram per seratus kkal.

4.2.8.1.7 Perbandingan besi (Fe) dan seng (Zn) tidak kurang dari 1,0 dan tidak lebih dari 2,0.

4.2.8.2 Mineral lain dapat ditambahkan dengan ketentuan kandungan selenium (Se) tidak kurang dari 2,5 mikrogram per seratus kkal.

5 Bahan tambahan pangan

5.1 Bahan tambahan pangan yang dilarang

MP-ASI siap santap tidak boleh mengandung pengawet, pemanis buatan dan pewarna sintetik.

5.2 Bahan tambahan pangan yang diizinkan

5.2.1 Pengemulsi

5.2.1.1 Lesitin tidak lebih dari 1,5 g per seratus gram produk, dalam basis berat kering.

5.2.1.2 Mono dan digliserida tidak lebih dari 1,5 gram per seratus gram produk, dalam basis berat kering.

5.2.2 Pengatur keasaman

5.2.2.1 Natrium hidrogen karbonat secukupnya untuk tujuan proses produksi yang baik, dengan batasan untuk natrium.

5.2.2.2 Kalium hidrogen karbonat secukupnya untuk tujuan proses produksi yang baik.

5.2.2.3 Kalsium karbonat secukupnya untuk tujuan proses produksi yang baik.

5.2.2.3 L(+) Asam laktat tidak lebih dari 1,5 gram per seratus gram produk, dalam basis berat kering.

5.2.2.5 Asam sitrat tidak lebih dari 2,5 gram per seratus gram produk, dalam basis berat kering.

5.2.3 Antioksidan

5.2.3.1 Konsentrat campuran tokoferol tidak lebih dari 300 miligram per kilogram lemak, tunggal atau campuran dengan alfa-tokoferol.

5.2.3.2 Alfa-tokoferol tidak lebih dari 300 miligram per kilogram lemak, tunggal atau campuran dengan konsentrat campuran tokoferol.

5.2.3.3 L-Askorbil palmitat tidak lebih dari 200 miligram per kilogram lemak.

5.2.4 Perisa (*Flavouring*)

5.2.4.1 Ekstrak bahan alami (misal ekstrak vanila, pandan) secukupnya untuk tujuan proses produksi yang baik.

5.2.4.2 Etil vanilin tidak lebih dari 7 g per seratus gram produk siap konsumsi.

5.2.4.3 Vanilin tidak lebih dari 7 g per seratus gram produk siap konsumsi.

5.2.4.4 Senyawa perisa identik alami secukupnya untuk tujuan proses produksi yang baik.

5.2.5 Penegas cita rasa

Ekstrak khamir (*yeast extract*) secukupnya untuk tujuan proses produksi yang baik.

5.2.6 Enzim

Enzim dan bahan enzim secukupnya untuk tujuan proses produksi yang baik.

5.2.7 Bahan pengembang

5.2.7.1 Amonium karbonat secukupnya untuk tujuan proses produksi yang baik.

5.2.7.2 Amonium hidrogen karbonat secukupnya untuk tujuan proses produksi yang baik.

Catatan berlaku *Carry-over principles* untuk bahan tambahan pangan.

6 Cemaran

6.1 Logam

6.1.1 Kandungan Arsen (As) tidak lebih dari 0,1 miligram per kilogram.

6.1.2 Kandungan Timbal (Pb) tidak lebih dari 0,3 miligram per kilogram.

6.1.3 Kandungan Timah (Sn) tidak lebih dari 40 miligram per kilogram.

6.1.4 Kandungan Raksa (Hg) tidak lebih dari 0,03 miligram per kilogram.

6.2 Mikroba

6.2.1 Angka lempeng total tidak lebih dari $1,0 \times 10^2$ koloni per gram.

6.2.2 MPN coliform harus kurang dari 3 per gram dan *Escherichia coli* harus negatif.

6.2.3 *Salmonella* harus negatif dalam 25 g contoh (sampel).

6.2.4 *Staphylococcus aureus* harus negatif.

6.2.5 Produk yang menggunakan madu atau sirup gula (antara lain maple, fruktosa, glukosa) harus diproses sehingga bebas (negatif) dari *Clostridium botulinum*.

6.3 Residu pestisida

6.3.1 Bahan yang digunakan dalam memproduksi MP-ASI siap santap harus memenuhi ketentuan yang berlaku tentang persyaratan batas maksimum residu pestisida pada hasil pertanian.

6.3.2 Produk MP-ASI harus diproduksi sesuai dengan Cara Produksi Makanan Bayi dan Anak sehingga apabila ada pestisida yang digunakan dalam proses penyimpanan atau pengolahan bahan baku maka residu pestisida pada produk akhir tidak tersisa, atau bila secara teknis tidak terhindarkan, tidak boleh melebihi batas maksimum yang ditetapkan.

6.4 Cemaran lain

Produk diproses mengikuti Cara Produksi Makanan Bayi dan Anak sehingga bebas dari benda asing, residu hormon, antibiotika, racun, bahan berbahaya dan cemaran lain khususnya bahan aktif farmakologi.

7 Metode uji dan pengambilan contoh

7.1 Metode uji

Metode uji kadar abu, kepadatan energi, protein, karbohidrat, lemak, vitamin, mineral, bahan tambahan pangan dan cemaran pada MP-ASI siap santap sesuai dengan *Codex Alimentarius Volume 13* tentang *Methods of Analysis and Sampling*.

7.2 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh untuk pengujian kadar abu, kepadatan energi, protein, karbohidrat, lemak, vitamin, mineral, bahan tambahan pangan dan cemaran pada MP-ASI siap santap sesuai dengan *Codex Alimentarius Volume 13* tentang *Methods of Analysis and Sampling*.

8 Higiene

Proses produksi MP-ASI siap santap harus dilaksanakan dengan menerapkan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi sebagaimana ditetapkan dalam Cara Produksi Makanan Bayi dan Anak.

9 Pengemasan

9.1 Produk dikemas dalam wadah tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi produk, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

9.2 Bahan kemasan harus aman dan sesuai untuk produk MP-ASI siap santap.

10 Pelabelan

10.1 Umum

10.1.1 Keterangan pada label, ditulis atau dicetak dengan menggunakan bahasa Indonesia, angka Arab dan huruf latin. Pangan olahan yang diperdagangkan di Indonesia harus menggunakan label dalam bahasa Indonesia.

10.1.2 Penggunaan bahasa, angka dan huruf selain bahasa Indonesia, angka Arab dan huruf latin diperbolehkan sepanjang tidak ada padanannya, atau dalam rangka perdagangan pangan ke luar negeri.

10.2 Nama produk

10.2.1 Label harus mencantumkan nama produk "Makanan Pendamping ASI Siap Santap"

10.2.2 Nama produk harus dicantumkan dengan jelas, mudah dibaca dan terletak di bagian utama label.

10.3 Keterangan tentang berat bersih atau isi bersih

10.3.1 Berat bersih atau isi bersih dicantumkan dalam satuan metrik:

- a) dengan ukuran berat untuk padatan;
- b) dengan ukuran isi untuk cairan;
- c) dengan ukuran berat atau isi untuk semi padat atau kental.

10.3.2 Keterangan dicantumkan dengan jelas, mudah dibaca dan terletak di bagian utama label.

10.4 Keterangan tentang nama dan alamat

10.4.1 Nama dan alamat produsen dicantumkan pada bagian utama label.

10.4.2 Untuk produk yang diimpor, selain ketentuan pada 10.4.1 dicantumkan pula nama dan alamat importir dan atau distributor.

10.5 Daftar bahan yang digunakan

Semua bahan yang digunakan selama proses pembuatan MP-ASI siap santap termasuk bahan baku, bahan tambahan pangan dan bahan lainnya harus dicantumkan secara berurutan ke samping atau ke bawah mulai dari yang terbanyak. Uraian tentang vitamin dan mineral dibuat tersendiri dan tidak harus secara berurutan menurut jumlahnya.

10.6 Informasi nilai gizi

10.6.1 Nilai energi

Dinyatakan dalam kkal per takaran saji dengan perincian berdasarkan jumlah keseluruhan energi yang berasal dari lemak, protein dan karbohidrat.

10.6.2 Jumlah keseluruhan lemak

Dinyatakan dalam gram per sajian. Jika kandungan lemak lebih dari 3,3 per seratus kkal maka jumlah asam linoleat harus dicantumkan dan dinyatakan dalam miligram per sajian. Asam lemak trans dinyatakan dalam persen terhadap total lemak.

10.6.3 Jumlah keseluruhan protein

Dinyatakan dalam gram per sajian.

10.6.4 Jumlah keseluruhan karbohidrat

Dinyatakan dalam gram per sajian. Gula dan serat pangan dinyatakan dalam gram per sajian.

10.6.5 Jumlah vitamin dan mineral

Dinyatakan dalam persen Angka Kecukupan Gizi (AKG) sesuai ketentuan yang berlaku.

10.6.6 Lain-lain

Informasi nilai gizi pada label produk MP-ASI siap santap juga wajib memuat hal-hal berikut:

- a) ukuran takaran saji;
- b) jumlah sajian per kemasan;
- c) persentase dari AKG.

10.7 Petunjuk penggunaan

Pada label harus dicantumkan petunjuk penggunaan produk sesuai dengan kelompok umur dan kebutuhan gizi bayi dan anak.

10.8 Keterangan tentang peruntukkan

Pada label harus jelas dinyatakan bahwa produk tersebut ditujukan untuk bayi berusia 6 (enam) bulan ke atas atau berdasarkan indikasi medik, sampai anak berusia 24 (duapuluh empat) bulan.

10.9 Petunjuk Penyimpanan

Pada label harus dicantumkan petunjuk penyimpanan sebelum dan sesudah kemasan dibuka. Jika masa simpan produk sangat dipengaruhi oleh kondisi penyimpanan khusus, maka kondisi penyimpanan khusus tersebut harus dituliskan pada label dalam bentuk petunjuk penyimpanan dan dicantumkan berdekatan dengan tanggal kedaluwarsa.

10.10 Tanggal kedaluwarsa

10.10.1 Tanggal kedaluwarsa dinyatakan secara berurutan dengan tanggal, bulan dan tahun serta didahului dengan kalimat "**Baik Digunakan Sebelum**".

10.10.2 Produk yang mempunyai masa simpan lebih dari tiga bulan, tanggal kedaluwarsa cukup ditulis bulan dan tahun saja.

10.10.3 Bulan dinyatakan dengan huruf Latin sekurang-kurangnya 3 digit, dan tahun dinyatakan dengan angka sekurang-kurangnya 2 digit. Jika bulan dan tahun dinyatakan dengan angka maka tahun harus dinyatakan dengan lengkap (4 digit).

10.11 Persyaratan tambahan

10.11.1 Penjelasan tanda-tanda yang menunjukkan bilamana produk tersebut sudah tidak baik lagi dan tidak boleh diberikan kepada bayi harus dicantumkan pada label.

10.11.2 Pencantuman pernyataan tentang halal pada label harus mengikuti ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

10.11.3 Selain ketentuan di atas, pelabelan produk MP-ASI siap santap harus mengikuti ketentuan pelabelan pangan sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id